

# 8 / 4 / 3

## 8 Авторских коктейлей

### Paris / Париж

*Текила, вишня, кофе, трюфельное масло*

Это прямая ассоциация с классическими вкусами французской гастрономии в одном бокале. Кофе и вишня — база парижских кафе и кондитерских, а трюфель — главный деликатес страны, обеспечивающий более 30% мирового объема. Сочетание дает строгий вкус вечернего Парижа.

### Pont Alexandre III / Мост Александра III

*Кальвадос, груша, полынь, березовый эль*

Это самый нарядный и «золотой» мост города. Коктейль на кальвадосе и груше получается золотистым по цвету. А березовый эль и полынь дают плотность и деревянный характер, как опоры моста.

### Nice / Ницца

*Ром, черника, лаванда, черная смородина*

Лаванда — символ Прованса, а Ницца его столица. Это самый понятный способ передать юг Франции через запах.

### Le Negresco / Негреско

*Ром, персик, молочный улун*

Отель «Негреско» в Ницце — символ французской роскоши и искусства. Вкус мягкий и сливочный, как отдых на дорогом курорте, а «шапочка» из клубники повторяет розовый купол отеля.

### Bordeaux / Бордо

*Коньяк, вино, артишок*

Бордо — мировая столица вина и родина благородных напитков. Коктейль объединяет винный кордиал на основе Мерло и биттера Сунаг, чтобы передать глубокий вкус выдержанного винограда и терпкость дубовой бочки.

### Jardin Public / Жарден Публик

*Водка, клубника, сливки, улун, вермут, земляника*

Jardin Public — это старейший и самый живописный парк Бордо, оазис тишины и зелени. Коктейль создает атмосферу летнего сада за счет травяного вермута и клубники, а молочный улун добавляет напитку тонирующую свежесть.

### Lyon / Лион

*Коньяк, вишня, горькие травы*

Лион — гастрономическое сердце Франции с местной кухней, где соусы играют ключевую роль. Вишневый демиглас с аперитивом Vonal создает сложный вкус с пряными оттенками.

### Fourvière / Фурвьер

*Джин, яблоко, щавель, белый вермут*

Холм Фурвьер — самая высокая точка Лиона, окруженная садами. Коктейль передает свежесть этого места через яблоко и щавель. Легкая кислинка и нежная пена создают ощущение наблюдения города с высоты.

# 8 / 4 / 3

## 4 Классических коктейля

75 (1922)

*Кальвадос, джин, гренадин, лимонный сок*

Коктейль «75» (Original 1922) назван в честь 75-мм французской пушки Первой мировой. Считалось, что крепость напитка сравнима с убойной силой орудия. Рецепт записан Гарри МакЭлхоном (Harry's New York Bar, Париж). Исторический оригинал был без шампанского — крепкий коктейль на кальвадосе и джине.

- 850 -

French 75 (1930) / Френч 75 (1930)

*Джин, лимонный сок, сахар, шампань*

French 75 (1930) — классика по версии Гарри Крэддока в «The Savoy Cocktail Book». Здесь тяжелый кальвадос заменен сочетанием джина и шампанского, превращая крепкий «фронтальной» напиток в элегантный аперитив. Крэддок отмечал: коктейль «бьет с поразительной точностью», сохраняя крепость, но добавляя лёгкость и звонкость шампанского.

- 1 500 -

Boulevardier / Бульвардьё

*Ржаной виски, коньяк, красный вермут, биттер*

Коктейль придуман Гарри МакЭлхоном в 1927 году в «Harry's New York Bar» для писателя Эрскина Гвинна. Он заменил джин на ржаной виски в «Негрони», получив плотный и согревающий вкус. Так напиток стал символом «сухого закона» и предпочитаемым дижестивом американских экспатов во Франции: вместо цитрусовой свежести появились дуб, карамель и мягкая горечь.

- 1 000 -

Between the Sheets / Между простынями

*Ром, коньяк, апельсиновый ликер, лимонный сок*

Создан в 1920-х годах легендарным барменом Гарри МакЭлхоном в Harry's New York Bar в Париже. Коктейль стал дерзкой вариацией «Сайдкара» (Sidecar). Свое провокационное название получил как намек на то, что это идеальный напиток, после которого отправляются прямоком в постель.

- 850 -

## 3 Десертных коктейля

Tarte Tatin / Тарт Татен

*Кальвадос, карамельный ликер, яблоко, корица*

Коктейль — интерпретация французского «пирога-перевертыша» сестер Татен. В основе — нормандский кальвадос, карамельный ликер, яблоки и пряности. Нежная пена яблока и черничная пыль создают эффект свежеспеченного десерта и идеальный баланс французской выпечки.

Tarte au citron / Лимонный тарт

*Лимончелло, лимонный курд, меренга*

Интерпретация знаменитого французского лимонного тарта. В основе лимончелло и лимонный курд, создающие баланс цитрусовой остроты и сладости. Опаленная пена меренги завершает вкус, напоминая пирог с яркой начинкой и воздушным безе.

Mille-feuille / Мильфей

*Дистиллят на лесных ягодах, ваниль, фундук, лимонный сок, гренадин*

Коктейль вдохновлен легендарным французским десертом из слоеного теста и ванильного крема. Ягодная водка Lab 38 сочетается с мягкостью фундучного молока, а ваниль и воздушная пена придают текстуру крема, делая напиток утонченным тождеством десерту.

- 900 -